

Суп с тортеллини

25 минут 6 порций

Вам понадобится:

- 1/2 фунта фарша из индейки или куриного фарша
- 1 стакан нарезанной моркови
- 1/2 стакана нарезанного лука
- 3 столовые ложки томатной пасты
- 1 упаковка (4 чашки) куриного бульона с пониженным содержанием соли
- 1 банка (14,5 унций) нарезанных кубиками помидоров с базиликом, чесноком и орегано
- 1/4 чайной ложки перца
- 2 1/2 стакана (или 1/2 упаковки 20 унций) охлажденных тортеллини с сырной начинкой
- 2 стакана молодых листьев шпината или нарезанных цуккини



Приготовление

- В большой кастрюле готовьте фарш, морковь и лук на среднем огне, пока мясо не перестанет быть розовым, часто помешивая, чтобы разбить мясо на небольшие кусочки. Слейте жир.
- Вмешайте томатную пасту в мясную смесь. Варите помешивая 1 минуту.
- Влейте бульон, неочищенные помидоры и перец. Доведите до кипения на сильном огне.
- Добавьте тортеллини и снова доведите до кипения. Слегка убавьте огонь.
- Варите без крышки в течение 7–9 минут или пока тортеллини не станет почти мягким.
- Добавьте листья шпината или кабачки.

